



## MASSOLINO LANGHE NEBBIOLO (MAGNUM)

Producent: Massolino

Årgång: 2021

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 36063

Pris: **Privatimport**

Läckert tillgänglig röd frukt med koncentrationen av en cru-barolo och snygg balanserande syra.



### OM PRODUCENTEN:

Massolino-familjen är idag synonymt med Serralunga d'Alba där resan startade redan 1896 då Giovanni Massolino grundade vingården. Giovanni var en driftig man och var bland annat drivande till att få strömförsörjning till byn. Den första vinkällaren byggdes av Giuseppe som var son till Giovanni. Tillsammans med sin syster Angela utvidgade de egendomen med de bästa markerna och 1934 var Giuseppe en av grundarna av konsortiet i Barolo och Barbaresco. Giuseppe fick senare sex barn.

Tre av dem, Giovanni, Camilla och Renato följde i sin fars fotspår och utvidgade egendomen med att införskaffade på 80-talet de idag ansedda som Massolinos bästa vingårdar i Serralunga d'Alba. Nämligen Margheria, Parafada och Vigna Rionda, varav den sista är den mest historiskt kända och står bakom Massolinos Reserva-vin. 2007 införskaffades vingården Parussi som tillhör grannområdet Castiglione Falletto. Massolino gör vin med passion och tydligt ursprungsfokus och årgångspegling.

Massolino arbetar väldigt traditionellt i vinkällaren och barolovinerna vinifieras på stora slavonska ekfat och hyllas konstant av världens främsta vinkritiker där ibland nu Vigna Rionda Reserva 2015 som belönats med 98 poäng av det brittiska vinmagasinet Decanter.

Utöver nebbiolo odlar Massolino och producerar viner på druvorna dolcetto, barbera, chardonnay och moscato.

### DRUVOR:

Nebbiolo

### JORDMÅN:

Kalkrik lera

### TILLVERKNING:

Vinifieras på stora ekliggare i minst 1 år. Ett klassiskt vin med normal jäsning och macerering under 8-10 dagar (liknande process som för Barolo).

### PASSAR TILL:

Servera till smakrika köttretter som serveras i allt i från en välagad pasta till ugnstrostad eller grillat kött. Men passar också bra till blåmöglost.